

すくすく人気レシピ

2024年11月

今月は、Thanksgiving で人気のパンプキンパイをご紹介します！

パンプキンパイ

【材料】 パイ型18cm 1台分

冷凍パイシート…1枚

シナモン…小さじ1

コンデンスミルク…240ml

たまご (L) …2個

かぼちゃペースト…400g

ホイップクリーム…適量

【作り方】

1. あらかじめ、オーブンを200℃に余熱しておく
2. パイシートは、冷蔵庫で解凍し、直径18cm前後の円形にのばし、型に敷き込んだら底をフォークなどで穴を数か所あけて、冷蔵庫で一旦冷やしておく
3. 大きめのボウルにたまごを割り入れよく混ぜる
4. かぼちゃペーストを『3』に2～3回に分けて混ぜ、コンデンスミルク・シナモンをそれぞれ少しずつ加えよく混ぜる
5. 『4』を、冷蔵庫で冷やしていたパイシートに流し込み、200℃のオーブンで15分焼く
6. 温度を180℃に落とし、再び40～50分焼く
7. 粗熱をとり、冷蔵庫で冷たく冷やしたら、ホイップクリームを添えて完成！

ご家庭で、是非試してみてください(*^-^*)